

한국인의 육류음식에 대한 기호성 및 관련 요인 분석

윤계순 · 우자원
우석대학교 식품영양학과

Preferences of meat food and its related factor in Koreans

Gye-Soon Yoon and Ja-Won Woo

Department of Food and Nutrition, Woo Suk University Sam Rye 565-800, Korea

Abstract

This study was carried out to obtain information about preferences of the meat food in 491 Koreans including the ones living in New Zealand. General preference for the meats was not significant differences according to sex, monthly income level, residing area, marriage status and family number. Degree of preferences for the meats which have consumed commonly such as beef, pork and chicken showed relatively a high tendency, but the meats such as goat, lamb, deer and turkey were very low in preference score. In the meats cooking style, most subjects preferred Korean style followed by Chinese and western style. The younger had a high score than the older in preference of the processed meats. The meat foods subjects preferred were Tzeams(찜류), Kui(구이류), Tangs(탕류), cutlets and Tangsuyuks(탕수육류). There were not significant differences in preferences for the meats between Korean living in domestic and New Zealand. This study showed that the meat foods which their preference was high have had a high tendency in the intake frequency also. Preferences for the meat food was affected by intake frequency and amount of intake and nutritional knowledge, but not related to BMI, health status and monthly income level.

Key words : meat, preference, intake frequency

I. 서 론

1960년대 이후로 산업이 발달하고 경제수준이 향상되면서 곡류와 채소류를 기본으로 하는 우리의 전통적인 식품소비패턴은 많은 변화를 가져왔다. 즉, 곡류, 서류의 소비는 감소하고 과일과 육류, 우유, 달걀 등의 축산물의 소비는 크게 증가하고 있다¹⁾. 이중 육류 및 그 제품의 1일 1인 섭취량은 1965년 6.6g에서 1995년 67g으로 10배 이상 늘어난 것으로 나타났으며²⁾ 1997년도 육류의 총 공급량은 국민 1인 1일당 96.4g으로 계속해서 증가되고 있는 추세를 보이고 있다³⁾.

이와 같이 육류는 오늘날 우리 국민의 식생활에서 중요한 위치를 차지하는 다소비 식품의 하나가 되었는데⁴⁾ 육류의 소비증가와 더불어 육류음식에 관한 이용의식, 소비자 외식 기호도 등이 연구되었고^{5,6)} 육류의 기호성을 높이고자 하는 노력들이 다각도로 이루어지고 있다⁷⁻¹⁰⁾.

식품의 기호성은 식행동을 일으키는 동기가 되는 심
이 논문은 1999년도 우석대학교 학술연구비 지원을 받았 습니다.

리 현상¹¹⁾으로 식품 선택 행위에 직접적인 영향을 주므로 식사계획을 할 때 무엇보다도 피급식자의 기호를 잘 파악하는 것이 중요하다고 본다. 육류는 다른 어느 식품보다도 사람들에게 주는 기호성은 크지만 나라마다 육종별로 선호도가 다르며 조리방법의 여하에 따라 만족도가 차이가 날 수 있다¹²⁾. 더욱이 현재 우리나라는 생활수준의 향상으로 소비자의 소비 행태가 물질 충족에서 심적 충족으로 변해가고 있고 사회구조가 다양화, 세분화되면서 소비자 계층 또한 다양화되고 있음에 따라 육류와 같이 점차 소비가 증가되어 가고 있는 식품류의 기호성향을 여러 측면에서 분석해 보는 것이 필요하다고 하겠다. 육류에 대한 기호도 연구는 영양섭취실태, 각종식품의 기호도 조사에서 부분적으로 다루어져 있을 뿐이다^{13,14)}.

따라서 본 연구는 조육류를 포함한 식육음식에 대해 한국인의 기호 성향과 이와 관련이 있는 요인들을 파악하여 식문화적 측면에서 뿐만 아니라 단체급식 등에서 식사계획의 기초자료로 이용할 수 있도록 하며 소비자 취향에 맞는 육류외식산업 형성에 도움이 될 수

있도록 하는데 그 목적이 있다.

II. 연구내용 및 방법

1. 조사대상 및 방법

조사지역은 전보³⁾와 같다. 즉, 대도시 지역으로 서울 여의도, 중소도시 지역으로 경기도 군포시, 안산시 및 전북 전주, 익산, 군산시 그리고 시골 지역으로 전북 주변 농촌 지역에 거주하는 18세 이상의 성인 남녀를 대상으로 하였다. 또한 제외 한국인으로 쇠고기 등 육류 생산과 소비가 많은 국가 중의 하나인 New Zealand의 남섬에 위치한 Christchurch에 거주하는 한국 태생의 성인을 대상으로 하였다. 연구의 도구는 기존 문헌을 참고하여 본 연구자들에 의해 목적에 맞게 임의로 고안한 문항으로 이루어진 설문지를 이용하였으며 설문지의 타당도를 높이기 위해 조사대상 지역의 일부인 전주 지역 거주자들에게 예비 조사를 실시한 후 문항을 보완 수정하였고 자기 기입 방법으로 조사하였다.

2. 조사내용 및 자료분석

조사자의 일반환경 5문항은 전보³⁾와 같으며 가족 수, 결혼상태를 더 포함시켰다. 쇠고기, 돼지고기 등의 육재료 10종에 대한 선호도를 조사하였고, 한국식 서양식의 조리방식별 선호도와 육가공품 5종류의 기호도, 육류 음식 15종의 섭취빈도와 기호도 등을 조사하였다. 이중 섭취 빈도는 매끼니마다 먹음-5점, 하루 한끼 정도 먹음-4점, 2-3일에 한번 먹음-3점, 1주일에 한번 먹음-2점, 먹지 않음-1점으로 하였으며 기호도는 아주 좋아함-5점, 좋아함-4점, 보통-3점, 조금 싫어함-2점, 아주 싫어함-1점으로 5점 Likert척도를 이용하였다. 육류에 대한 일반적인 기호성과 관련하여 육류의 소비행동, 섭취습관, 육류에 대한 영양지식 점수, BMI, 한끼에 먹는 양의 정도, 육류지방의 제거정도, 육류의 필요성 인식, 건강에 대한 관심도, 건강상태 등의 문항은 전보³⁾의 자료를 이용하였다. 설문지의 배부 및 회수는 1998년 1월에서 3월에 걸쳐 행해졌으며 총 배부된 설문지 700부중 완전하게 응답한 491부의 설문지를 통계처리의 자료로 사용하였다. 조사자료의 통계처리는 SAS program을 이용하였으며 조사대상자의 일반환경은 백분율로 나타냈고 일반환경과 조리방식별 기호성과의 관계에 대한 유의성은 교차표를 작성 χ^2 -test를 통해 검증하였으며 5점 척도법에 의해 응답된 자료의 유의성은 T-test, 분산분석에 의해 검증하였고 분산분석 결과 유의적 차이가 있는 것은 Duncan's multiple range test를 하였다. 육류음식에 대한 기호도와 관련된 요인은 다중회귀분석을 하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사 대상자의 일반사항

조사대상자의 일반적 사항은 Table 1, 2와 같다. 연령, 성별, 교육수준, 거주지역, 월수입에 관한 내용은 전

Table 1. General characteristics of Subjects

	Characteristics	Frequency(%)
Age (years)	≤29	101(20.6)
	30~39	160(32.6)
	40~49	173(35.2)
	50≤	57(11.6)
Sex	Male	235(47.9)
	Female	256(52.1)
Marriage state	Single	98(20.0)
	Married	393(80.0)
Family number	1	5(1.0)
	2~3	113(23.0)
	≤4	373(76.0)
Education level	Middle school	61(12.4)
	High school	179(36.5)
	College	229(46.6)
	Graduate school	22(4.5)
Living area	Large city	28(5.7)
	Small city	294(59.9)
	Rural	73(14.9)
	New Zealand	96(19.6)
Monthly income (₩10,000)	100≤	91(18.5)
	101~200	271(55.2)
	201~300	102(20.8)
	301≤	27(5.5)
Total		491(100.0)

Table 2. General characteristics of subjects living in New Zealand

	Characteristics	Frequency(%)
Age(years)	≤29	8(8.3)
	30~39	48(50.0)
	40~49	35(36.5)
	50≤	5(5.2)
Sex	Male	41(43.2)
	Female	55(57.3)
Marriage state	Single	7(7.3)
	Married	89(92.7)
Family number	1	1(1.6)
	2~3	37(38.5)
	≤4	58(60.4)
Education level	Middle school	2(2.1)
	High school	11(11.4)
	College	72(78.1)
	Graduate school	11(11.4)
Monthly income (₩10,000)	≤100	19(19.8)
	101~200	56(58.3)
	201~300	19(19.8)
	301≤	2(2.1)

Table 3. Degree of preference and intake frequency for the meat foods

Characteristics		Overall preference	Intake frequency
Age (years)	≤29	3.54 ± 0.93	2.71 ± 0.99
	30~39	3.53 ± 0.96	2.71 ± 1.07
	40~49	3.41 ± 0.97	2.61 ± 1.07
	50≤	3.35 ± 0.89	2.70 ± 0.98
	F-value	1.72	0.87
Sex	male	3.49 ± 0.96	2.68 ± 0.70
	female	3.45 ± 0.67	2.66 ± 0.69
	T-value	0.48	0.05
Marriage state	Single	3.51 ± 0.70	2.69 ± 0.77
	Married	3.43 ± 0.84	2.67 ± 0.89
	T-value	1.35	0.09
Education level	Middle school	3.54 ± 0.82	2.44 ± 1.09 ^c
	High school	3.40 ± 0.90	2.57 ± 1.21 ^{bc}
	College	3.51 ± 0.96	2.76 ± 1.01 ^b
	Graduate school	3.41 ± 0.89	3.18 ± 0.96 ^a
	F-value	1.21	8.33***
Living area	Large city	3.55 ± 0.70	2.65 ± 0.73 ^a
	Small city	3.60 ± 0.75	2.63 ± 0.71 ^a
	Rural	3.54 ± 0.96	2.240.66 ± ^b
	New Zealand	3.57	2.90 ± 1.02 ^a
	F-value	0.50	7.95***
Monthly income (10,000won)	≤100	3.41 ± 1.10	2.53 ± 0.99 ^b
	101~200	3.45 ± 0.99	2.64 ± 1.07 ^b
	201~300	3.55 ± 0.85	2.78 ± 0.71 ^{ab}
	301≤	3.55 ± 0.89	3.00 ± 1.01 ^a
	F-value	0.79	3.99**
Mean	3.47	2.67	

^{abc}Means with the same superscript letter are not significant.
*P<.05, **P<.01, ***P<.001.

로 나타났고 가족수는 4인 이상이 76.0%, 2-3인이 23%를 보였다. New Zealand 거주자의 경우는 92.7%가 결혼한 상태였고, 가족 수는 4인 이상이 60.4%, 2-3인이 38.5%를 차지하였다.

2. 육류에 대한 기호성 분석

(1) 육류에 대한 기호, 섭취빈도

육류음식에 대한 전반적인 기호도와 섭취빈도를 5점 scale로 나타낸 결과는 Table 3과 같다. 기호도는 연령, 남녀, 교육수준, 거주지역, 수입 등에 관계없이 모든 사람들에게 있어서 보통 이상을 나타냈다. 결혼상태에 따라서는 유의적인 차이를 보이지 않았다. 섭취빈도에 있어서는 연령, 성별, 결혼 여부 등에 따라서는 차이가 없었지만 교육 및 소득수준이 높을수록 많았고 시골지역에 거주하는 경우 유의적으로 낮은 섭취빈도를 나타냈다.

이 같은 결과는 육류에 대한 소비자의 기호성이 개개

Table 4. Degree of preferences by the consumption behavior of meats and BMI

Consumption behaviors and BMI		Preference score
Psychologica state after eating	Fulled stomach	3.58 ± 0.85 ^a
	Increased stamina	3.53 ± 0.89 ^a
	No change	3.31 ± 0.91 ^b
	Bad for the health	3.22 ± 0.91 ^b
F-value		6.66***
The habits of meat intake	With the vegetables	3.47 ± 0.67
	Only the meat	3.65 ± 0.75
	With the other side dishes	3.41 ± 0.89
F-value		1.43
Nutrition knowledge for meat foods	Low	3.40 ± 0.70 ^b
	Medium	3.53 ± 0.84 ^{ab}
	High	3.62 ± 0.85 ^a
F-value		4.17*
BMI	≤19.9	3.45 ± 0.71
	20.0~24.9	3.47 ± 0.85
	25≤	3.50 ± 0.87
F-value		0.83

*P<.05, ***P<.001.

인의 사회 경제적 여건에 관계없이 비슷한 성향을 보이지만 섭취상태는 경제적 혹은 거주하는 지역의 여건 등에 따라 달라진다는 것을 보여준다고 하겠다.

(2) 육류의 소비행동 및 BMI에 따른 기호도

육류를 섭취하고 난 후의 심리적인 느낌, 섭취습관, 육류에 관한 영양지식 점수, 그리고 BMI에 따른 기호도 점수는 Table 4와 같다. 육류 섭취 후 심리적 느낌 즉, '든든함', 'stamina증진', '변화 없음', '건강에 나쁨'이라고 느끼는 바에 따라 기호도를 살펴본 결과 든든함, stamina 증진의 긍정적인 응답을 보인 경우는 변화가 없거나 건강에 나쁘다는 부정적인 응답 보다 유의적으로 더 높은 점수를 나타냈다. 육류를 섭취하는 습관과 관련된 기호성은 육류만 먹는다는 응답자에게서 더 높은 점수를 보였지만 통계적으로 유의성은 없었다. 육류에 대한 영양지식이 높은 응답자의 경우 육류의 기호도는 낮은 점수를 나타낸 그룹보다 유의적으로 더 높았다. 이상의 결과를 볼 때 육류에 대한 긍정적 인식 및 올바른 지식이 기호도를 높이는 요인이 됨을 알 수 있다.

한편, 비만도에 따른 육류의 기호성은 BMI값이 많아짐에 따라 기호도 점수도 높아지는 경향을 보였으나 통계적으로 유의적이지는 않았는데, 허 등¹⁵⁾은 비만한 초등학생의 경우 육류에 대한 기호성이 다른 식품에 비해 크게 높음을 보고했다.

(3) 조리방식별 선호도

한국식, 중국식, 서양식, 일본식 등의 육류 조리 방식

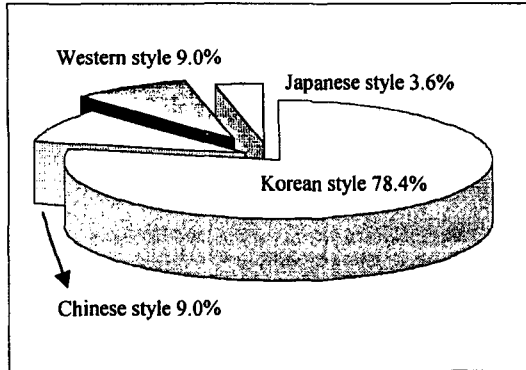


Fig. 1. Preference percentage of cooking style for the meats.

별 선호도 조사결과는 Fig. 1과 같다. 조사대상자의 78.4%가 한국식으로 조리한 육류음식을 선호하고 있으며 중국식과 서양식은 똑같이 9.0%를 일본식은 3.6%로 가장 적었다. 육류 뿐만 아니라 채소류의 조리법 선호에서도 전통적으로 섭취했던 음식의 선호가 높게 나타나고 있다¹⁶⁾.

Table 5에서 보는 바와 같이 연령이 높아질수록 한국식의 육 조리법을 선호하는 비율이 높은 반면 연령이 낮아질수록 서양식 조리법을 선호하는 비율이 유의적으로 높게 나타났다. 미혼인 경우는 결혼한 그룹보다 한국식 선호 비율이 낮은 반면 서양식 선호도는 유의적으로 높게 나타났는데 이는 미혼 그룹의 연령이 대부분 낮기 때

문으로 보인다. 대졸자의 경우 서양식 조리법의 선호도가 다른 학력 수준보다 유의적으로 높았고 중졸 이하는 중국식 조리법을 선호하는 비율이 더 높았다. 거주지역별 선호도는 New Zealand 거주자의 경우 한국식 다음으로 서양식 조리법 비율이 높게 나타났으나 다른 지역과 유의적인 차이가 없어 서양 문화권 내에서 거주하는 경우에도 서양식 조리법 선호도는 그리 높지 않음을 알 수 있다. BMI를 세 그룹으로 나누어 조사한 경우 BMI 25 이상은 중국식 조리법의 선호도가 그 이하인 그룹보다 유의적으로 높게 나타남으로서 기름진 중국음식을 선호함을 알 수 있다. 한편, 성별, 지역별, 월 소득수준에 따라서는 유의적 차이가 없었다.

(4) 식육재료에 대한 기호도

식육재료에 대한 선호도를 나타낸 결과는 Table 6과 같다. 우리나라에서 흔히 이용하는 돼지고기, 쇠고기, 닭고기에 대한 선호도 점수는 3.4이상으로 나타났으며 개고기의 경우 2.18, 오리고기는 2.07점을 보인 반면 사슴, 양, 염소, 칠면조, 말고기 등 섭취빈도가 적은 재료의 선호도는 1점대로 아주 낮게 나타나 자주 먹는 식품의 선호도가 높음을 확인 할 수 있었다. 연령에 따라서는 닭고기는 젊은 층일수록 더 높은 선호도를 보인 반면 개고기는 연령이 높을수록 더 높은 선호도를 보였다. 개고기에 대한 이 같은 결과는 연령이 낮을수록 개고기에 대해 혐오감을 갖는 비율이 높고, 50대 이상의 연령층에서 개고기가 여러 육류 중 영양가가 제일 높다는 의식을 갖고 있음⁵⁾과 일치한다. 돼지고기, 양, 개고기, 사슴, 염

Table 5. Preferences of cooking style for the meats

		Korean style	Chinese style	Western style	Japanese style	Total	
Age(year)	≤ 29	71(70.3)	10(9.9)	18(17.8)	2(2.0)	101(20.6)	$\chi^2=17.97^*$
	30 ~ 39	123(76.8)	15(9.4)	15(9.4)	7(4.4)	160(32.6)	
	40 ~ 49	141(81.5)	17(9.8)	9(5.2)	4(2.3)	173(35.2)	
	50 ≤	50(87.7)	2(3.5)	2(3.5)	3(5.3)	57(11.6)	
Sex	Male	185(78.7)	21(8.9)	17(7.3)	12(5.1)	235(47.9)	$\chi^2=3.81$
	Female	200(78.1)	23(9.0)	27(10.5)	6(2.3)	256(52.1)	
Marriage state	Single	67(68.4)	10(10.2)	19(19.4)	2(2.0)	98(20.0)	$\chi^2=16.32^{***}$
	Married	318(80.9)	34(8.6)	25(6.5)	16(4.1)	393(80.0)	
Education level	Middle school	48(78.7)	9(14.8)	1(1.6)	3(4.9)	61(12.4)	$\chi^2=22.96^{**}$
	High school	152(84.9)	13(7.3)	10(5.6)	4(2.2)	179(36.5)	
	College	167(72.9)	21(9.2)	32(14.0)	9(3.9)	229(46.6)	
	Graduate school	18(81.9)	1(4.5)	1(4.5)	2(9.1)	22(4.5)	
Living area	Large city	24(85.8)	2(7.1)	2(7.1)	0(0.0)	28(5.7)	$\chi^2=6.16$
	Small city	232(78.9)	25(8.5)	25(8.5)	12(4.1)	294(59.9)	
	Rural	57(78.1)	8(11.0)	6(8.2)	2(2.7)	73(14.9)	
	New Zealand	72(75.0)	9(9.4)	11(11.5)	4(4.2)	96(19.5)	
BMI	≤ 19.9	71(74.7)	6(6.3)	14(14.7)	4(4.2)	95(19.9)	$\chi^2=10.66^*$
	20 ~ 24.9	200(83.0)	19(7.9)	18(7.5)	4(1.7)	241(50.4)	
	25 ≤	111(78.2)	17(12.0)	9(6.3)	5(3.5)	142(29.7)	

*P<.05, **P<.01, ***P<.001.

Table 6. Degree of preference for the meat materials

	Beef	Pork	Lamb	Dog	Deer	Goat	Chicken	Duck	Turkey
Age									
≤29	3.44	3.59	1.46	1.92 ^b	1.35 ^b	1.46 ^{ab}	3.73 ^a	1.92 ^b	1.52 ^b
30~39	3.56	3.60	1.53	2.11 ^b	1.46 ^{ab}	1.38 ^b	3.48 ^{ab}	2.04 ^b	1.17 ^b
40~49	3.43	3.65	1.68	2.24 ^b	1.52 ^{ab}	1.46 ^{ab}	3.31 ^b	2.08 ^b	1.14 ^{ab}
50≤	3.43	3.49	1.73	2.69 ^a	1.69 ^a	1.71 ^a	3.23 ^b	2.42 ^a	1.88 ^a
Sex									
Male	3.51	3.74	1.78	2.70	1.79	1.70	3.36	2.38	1.83
Female	3.43	3.48	1.40	1.16	1.19	1.23	3.51	1.79	1.35
T-value	1.06	3.37***	4.45***	9.40***	7.07***	6.10***	1.59	5.71***	5.43***
Marriage state									
Single	3.47	3.55	1.49	2.0	1.36	1.42	3.69	1.96	1.53
Married	3.47	3.61	1.60	2.22	1.51	1.46	3.37	2.10	1.59
T-value	-0.02	-0.74	-1.03	-1.46	-1.43	-0.52	2.76**	-1.02	-0.57
Education level									
Middle school	3.38 ^b	3.92 ^a	1.55	2.49 ^a	1.36 ^b	1.51 ^b	3.58	2.12 ^b	1.45 ^b
High school	3.35 ^b	3.61 ^{ab}	1.61	2.29 ^b	1.48 ^b	1.47 ^b	3.37	2.11 ^b	1.60 ^b
College	3.56 ^{ab}	3.49 ^b	1.56	2.00 ^c	1.46 ^b	1.39 ^b	3.44	1.99 ^b	1.56 ^b
Graduate school	3.78 ^a	3.82 ^a	1.80	2.36 ^b	2.14 ^a	1.90 ^a	3.46	2.52 ^a	2.05 ^a
F-value	3.34*	4.85**	0.55	2.99*	3.90**	2.47*	3.44	1.57*	2.05*
Living area									
Large city	3.25 ^b	3.11 ^b	1.67 ^{ab}	1.93 ^{ab}	1.56 ^a	1.50	2.96 ^b	2.29 ^a	1.54
Small city	3.44 ^b	3.66 ^a	1.58 ^{ab}	2.41 ^a	1.52 ^a	1.50	3.42 ^a	2.18 ^{ab}	1.64
Rural	3.23 ^b	3.69 ^a	1.35 ^b	2.07 ^{ab}	1.16 ^b	1.43	3.58 ^a	1.89 ^{ab}	1.35
New Zealand	3.80 ^a	3.52 ^a	1.76 ^c	1.17 ^b	1.57 ^a	1.46	3.55 ^a	1.83 ^b	1.59
F-value	8.28***	4.44**	2.63*	8.39***	3.20*	0.84	2.92*	3.15*	1.60
Monthly income (10,000won)									
≤100	3.56 ^{ab}	3.73 ^a	1.43 ^b	2.03	1.44	1.41	3.58	2.05	1.54
101~200	3.44 ^{ab}	3.63 ^{ab}	1.62 ^{ba}	2.23	1.50	1.43	3.44	2.06	1.55
201~300	3.39 ^b	3.40 ^b	1.60 ^{ba}	2.14	1.47	1.53	3.31	2.12	1.62
301≤	3.74 ^a	3.74 ^a	1.80 ^a	2.42	1.54	1.64	3.44	2.04	1.88
F-value	1.72	3.00	1.42	0.79	0.13	0.76	1.17	0.08	0.95
Mean	3.47	3.60	1.59	2.18	1.48	1.46	3.45	2.07	1.58

* P<.05, **P<.01, ***P<.001.

소, 오리, 칠면조 등의 선호도는 여성보다 남성이 유의적으로 더 높았다. 남성의 경우 육류에 대한 기호성이 여성보다 높다고 보고되어 있으며¹⁴⁾, 강등¹³⁾은 남자들의 돼지고기에 대한 기호성은 여성보다 더 높다고 보고한 바 있다. 교육수준별 선호도 양상은 쇠고기, 오리고기, 사슴, 염소, 칠면조의 경우 대학원 이상의 학력자에게서 유의적으로 높은 점수를 나타냈다.

New Zealand 거주자의 경우 쇠고기의 선호도가 한국 거주자들보다 높았지만 양고기에 대한 선호도는 국내 도시거주자들과 유의적인 차이를 보이지 않아 질 좋은 양고기가 쇠고기처럼 값싸게 공급되는 환경에서도 양고기의 이용이 적은 한국의 식 기호를 그대로 유지하고 있음을 볼 수 있다. 다만 개고기의 선호도는 1.17로 낮아 개를 식육으로 이용하지 않는 New Zealand 문화에 영향을

받은 것으로 보인다.

식육의 종류에 따른 선호도는 자연환경, 공급의 용이성, 전래 식습관, 감정적 편견에 의한 금기, 혹은 종교적 이유로 국가나 민족에 따라 각기 다르다¹²⁾. 우리나라에서는 전통적으로 쇠고기가 귀한 식품으로서 선호도가 높은 육으로 알려졌으나 본 조사에서는 돼지고기 기호도의 산술평균점수가 쇠고기보다 약간 높았다. 이러한 결과는 돼지고기가 육질도 연할 뿐만 아니라 쇠고기보다 경제적인 식품으로 공급량이 많고³⁾ 섭취빈도 또한 높아⁵⁾ 기호도에 영향을 미친 것으로 볼 수 있겠다. 즉, Table 10에서 기호도에 섭취빈도가 가장 큰 영향을 주는 것으로 나타난 것과 같은 결과로 사료된다.

(5) 육류음식의 섭취빈도와 기호도

육류음식을 한국식 조리법을 중심으로 서양식, 중국식

을 포함하여 크게 15종으로 나누어 섭취빈도를 조사한 결과 Fig. 2와 같다. 여러 육류 음식중 구이류(각종 육류구이), 탕류(설렁탕, 곰탕, 갈비탕 등), 전류, 찜류(사태, 갈비찜류), 탕수육류, cutlets, 내장요리, steaks, 족편, 편육, 포류, 육회, 개장국, meat ball, 폭 등의 순으로 섭취빈도가 높았다. 배 등⁶⁾의 보고에서도 외식시 육류음식에 대한 기호에서 구이류가 높게 나타났다. 이들 음식의 섭취빈도는 특히 연령과 거주지역에 따라 유의적으로 큰

차이가 나타났기 때문에 이를 Table 7에 제시하였다. 탕류는 연령에 따라 고른 분포를 보여 권 등¹⁷⁾의 보고와 같은 경향을 보였고, 구이류는 20대에서 50대 이상보다 유의적으로 높게 나타난 반면 육회, 개장국은 50대 이상에서 나머지 연령 그룹보다 더 높은 섭취빈도를 보였다. 내장요리는 20, 50대 이상에서 30, 40대보다 더 높게 나타났다. 반면 서양요리인 steaks, cutlets은 20대에서 유의적으로 높았다. 중국요리의 하나인 탕수육류는 20대와 50대에서 보다 높은 빈도를 보였다.

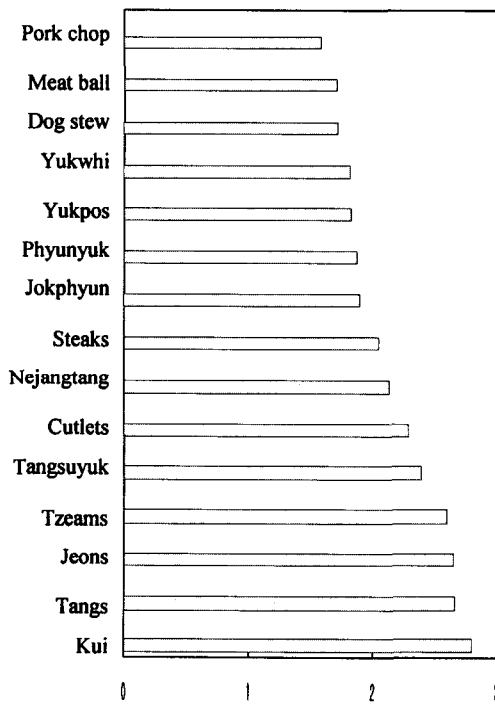


Fig. 2. Intake frequency score(1~5point) of various meat foods.

한편 거주지역에 따라서 탕류는 대, 중소도시 및 New Zealand 거주지역 대상자들이 시골지역보다 더 높은 것으로 나타났다. 구이류는 New Zealand 거주자에게서 유의적으로 높았으며, 육회는 도시거주자들 보다 시골 거주자에게서 더 낮았다. 육회는 육의 신선도가 중요하기 때문에 시골지역의 경우 유통상의 문제로 더 낮은 섭취빈도를 보이는 것으로 사료된다. 내장요리는 국내 거주자들보다 유의적으로 New Zealand 거주자에게서 낮게 나타났는데 이는 다양한 종류의 부분육과 질의 육재료가 값싸게 공급되기 때문에 상대적으로 내장부분의 이용이 적은 것으로 볼 수 있겠다. 찜류의 섭취빈도는 New Zealand 거주자에게서 더 높은 빈도를 보였으나 개장국은 New Zealand 현지에서 개고기를 먹을 수 있는 환경이 아니기 때문에 전혀 섭취하지 않는 것으로 나타났다. Steaks는 New Zealand 거주자들에게서 유의적으로 높은 빈도를 보였고 시골지역이 가장 낮았고 Cutlets, 탕수육류의 섭취빈도도 시골지역에서 가장 낮았다. 전반적으로 육류음식의 섭취빈도는 시골지역이 타 지역에 비해 낮게 나타났는데 다른 문헌에서도 시골지역의 육류 섭취량은 도시지역보다 더 낮은 것으로 조사되었다^{18,19)}.

한편, 이들 육류음식의 기호도를 조사한 결과는 Table

Table 7. Intake frequency for the meat foods

	Tangs	Kui	Yuk-whi	Nejaug tang	Tzeams	Dog stew	Steaks	Cutlets	Tangsuyu
Age(year)									
≤29	2.66	2.88 ^a	1.66 ^b	2.39 ^a	2.62	1.64 ^b	2.37 ^a	2.67 ^a	2.67 ^a
30~39	2.68	2.74 ^{ab}	1.77 ^b	1.96 ^b	2.56	1.66 ^b	2.03 ^b	2.27 ^b	2.33 ^{bc}
40~49	2.57	2.82 ^{ab}	1.82 ^b	2.09 ^b	2.61	1.67 ^b	1.95 ^b	2.17 ^b	2.19 ^c
50≤	2.70	2.61 ^b	2.13 ^a	2.10 ^{ab}	2.61	2.05 ^a	1.84 ^b	1.90 ^c	2.56 ^{ab}
F-value	0.52	1.37*	3.59**	4.47***	0.19	4.12**	6.46***	10.73***	7.67***
Living area									
Large city	2.61 ^a	2.89 ^b	1.89 ^a	1.93 ^b	2.79 ^{ab}	1.93 ^a	2.07 ^b	2.50 ^a	2.64 ^a
Small city	2.67 ^a	2.81 ^b	1.96 ^a	2.34 ^a	2.60 ^b	1.84 ^{ab}	1.98 ^b	2.23 ^{ab}	2.35 ^{ab}
Rural	2.23 ^b	2.33 ^b	1.67 ^{ab}	2.07 ^{ab}	2.12 ^c	1.57 ^{ab}	1.52 ^c	2.07 ^b	2.15 ^b
New Zealand	2.91 ^a	3.02 ^a	1.40 ^b	1.52 ^c	2.92 ^a	1.00 ^c	2.62 ^a	2.57 ^a	2.56 ^a
F-value	8.19***	9.81***	11.03***	22.17***	10.50***	13.00***	27.97***	4.25**	4.11**

^{a,b,c}Means with the same superscript letter are not significant.

*P<.05, **P<.01, ***P<.001.

Table 8. Degree of preferences for meats foods

	Tangs	Kui	Yuk-whi	Neiang tangs	Tzeams	Dog stew	Yuk-pos	Phyun yuk	Jeons	Jokph yun	Steaks	Cutlets
Age(year)												
≤29	3.47	3.70 ^a	2.11 ^c	2.99	3.69	2.14 ^b	2.79 ^a	2.37 ^b	3.63 ^a	2.56 ^b	3.24 ^a	3.53 ^a
30~39	3.39	3.58 ^{ab}	2.54 ^b	2.75	3.56	2.25 ^b	2.37 ^b	2.60 ^{ab}	3.28 ^b	2.54 ^b	2.90 ^b	3.16 ^b
40~49	3.50	3.53 ^{ab}	2.59 ^b	2.91	3.58	2.33 ^b	2.57 ^{ab}	2.80 ^c	3.29 ^b	2.85 ^a	2.76 ^{bc}	3.03 ^b
50≤	3.59	3.36 ^b	3.12 ^a	2.88	3.49	2.68 ^a	2.51 ^b	2.85 ^a	3.05 ^b	2.82 ^a	2.51 ^c	2.54 ^c
F-value	0.87	6.97**	8.56***	0.97	0.79	2.64*	4.24**	4.61**	5.39***	3.02*	6.67***	12.02***
Sex												
Male	3.58	3.54	2.92	2.95	3.57	2.64	2.68	2.70	3.26	2.80	2.79	2.88
Female	3.35	3.57	2.18	2.80	3.59	1.99	2.41	2.61	3.39	2.58	2.95	3.35
T-value	2.76**	-0.27	68.28***	1.47	0.29	6.08***	3.24***	0.95	-1.52	2.21*	-1.66	-5.05***
Education level												
Middle school	3.31	3.38	2.72	3.20 ^a	3.52	2.69 ^a	2.43 ^{ab}	2.70	3.36	2.85 ^a	2.32 ^c	2.95
High school	3.39	3.46	2.59	2.84 ^{ab}	3.58	2.35 ^{ab}	2.39 ^b	2.65	3.29	2.69 ^{ab}	2.67 ^{bc}	2.97
College	3.56	3.69	2.45	2.84 ^{ab}	3.62	2.17 ^b	2.6 ^a	2.65	3.36	2.67 ^{ab}	3.17 ^a	3.26
Graduate school	3.59	3.50	2.55	2.59 ^b	3.55	2.36 ^{ab}	2.59 ^a	2.64	3.31	2.36 ^b	3.0 ^{ab}	3.36
F-value	1.91	3.46	0.86	2.15*	0.21	3.18*	6.09**	0.55	0.19	1.16*	14.0***	3.50*
Living area												
Large city	3.46 ^{ab}	3.46 ^{bc}	2.57	2.25 ^b	3.43	2.26 ^{ab}	2.75	2.54	3.32	2.57	2.78 ^b	3.04 ^b
Small city	3.45 ^{ab}	3.57 ^b	2.66	2.95 ^a	3.61	2.48 ^a	2.56	2.63	3.33	2.67	2.83 ^b	3.06 ^b
Rural	3.16 ^b	3.23 ^c	2.52	2.97 ^a	3.43	2.21 ^{ab}	2.51	2.69	3.33	2.73	2.34 ^a	2.84 ^a
New Zealand	3.76 ^a	3.79 ^a	2.19	2.75 ^a	3.68	1.89 ^b	2.47	2.75	3.34	2.74	3.46 ^a	3.55 ^a
F-value	6.18***	6.10***	3.43**	3.74***	1.57	6.14***	0.72	0.51	0.01	2.69	16.7***	7.76***
Monthly income												
≤100	3.41	3.49	2.68	2.97	3.62	2.30	2.37	2.63	3.49	2.68	2.80	3.10
101~200	3.48	3.54	2.52	2.92	3.57	2.28	2.56	2.70	3.31	2.73	2.85	3.10
201~301	3.45	3.62	2.39	2.64	3.55	2.31	2.60	2.51	3.25	2.54	2.98	3.19
301≤	3.59	3.7	2.78	3.04	3.82	2.65	2.70	2.82	3.33	2.85	3.00	3.15
F-value	0.34	0.75	1.20	1.91	0.75	2.77	1.46	1.11	1.17	0.99	0.62	0.17
Mean	3.47	3.56	2.54	2.87	3.58	2.31	2.54	2.66	3.33	2.69	2.88	3.12

*P<.05, **P<.01, ***P<.001.

8과 같다. 기호성이 보통 이상인 육류음식은 찜류, 구이류, 탕류, 탕수육류, 전류, cutlets 순으로 나타났다. 이중 탕류와 찜류는 전 연령층에서 고른 기호성을 보였고 구이류는 연령이 낮을수록 더 높은 경향을 보였다. 육회, 개장국에 대한 기호도는 50대 이상이 40대 이하보다 더 높은 기호성을 나타냈다. 구이류, 육회, steaks, cutlets의 연령에 따른 기호도는 섭취빈도에서 나타난 결과와 유사한 양상을 보였다. 성별에 대한 기호성의 차이는 남성의 경우 탕류, 육회, 개장국, 육포 등에서 유의적으로 높은 기호도를 보인 반면 cutlets, 탕수육류는 여성들에게서 유의적으로 더 높았는데 서양식 밥류나, 스테이크류, 샐러드 등 서양음식에 대한 기호성향이나 인지도는 여성의 경우 더 높은 것으로 보고되어 있다²⁰⁾. 교육수준에 따라서는 탕류, 구이류, 육회, 찜류 등의 경우 고른 기호성을 보였으나 내장요리는 대학원 이상의 교육수준에서 가장 낮은 기호성을 나타냈다. 개장국은 중졸이하에서 가장 높은 점수를 보인 반면 스테이크류는 가장 낮았다.

거주지역별로 볼 때 탕류와 구이류는 New Zealand 거주자들이 시골지역 거주자들보다 유의적으로 높은 기호도를 나타냈으나 육회는 더 낮았다. 또한 스테이크, 커플렛, 탕수육류는 유의적으로 더 높은 기호성을 보였다. 한편, 월 소득수준에 따라서 모든 육류음식의 기호성은 차이가 없었다.

(6) 육가공품에 대한 기호성

햄, 베이컨, 소세지, 햄버거, 통조림 등 육가공품에 대한 기호도는 Table 9와 같다. 5품목의 육가공품 모두 2.5이상의 기호도를 보였는데 모두 연령이 증가함에 따라 기호도는 유의적으로 낮아지는 경향을 보여 젊은 층일수록 육가공품의 기호성이 상대적으로 높음을 알 수 있다. 성별에 따라서는 햄과 햄버거의 경우 여성에게서 보다 높은 기호성을 보였고 미혼그룹에서 모두 고도로 유의적으로 높은 기호성을 나타냈다. 대학 이상의 학력수준에서 소시지, 베이컨, 햄버거의 기호성이 높았다. 거주지역별로 볼 때 소시지, 베이컨의 기호도는 New Zealand

Table 9. Degree of preference for the meat processed products

		Ham	Sausage	Bacon	Ham-burger	Can meat
Age	≤29	3.40 ^a	3.06 ^a	2.81 ^a	3.44 ^a	3.06 ^a
	30~39	3.07 ^b	2.87 ^{ab}	2.56 ^a	2.94 ^b	2.71 ^b
	40~49	2.79 ^c	2.70 ^b	2.56 ^a	2.77 ^{bc}	2.69 ^b
	50≤	2.47 ^b	2.19 ^b	2.17 ^b	2.51 ^c	2.50 ^b
	F-value	16.20***	11.36***	5.03**	13.90***	4.87***
Sex	Male	2.82	2.74	2.58	2.84	2.77
	Female	3.10	2.79	2.55	3.01	2.74
	T-value	-3.26**	-0.50	0.25	-1.97*	0.36
Marriage state	Single	3.43	3.07	2.88	3.49	3.10
	Married	2.85	2.69	2.49	2.79	2.67
	T-value	5.69***	3.41***	3.61***	6.25***	3.96***
Education level	Middle school	2.80	2.66 ^b	2.53 ^b	2.79 ^b	2.85
	High school	2.84	2.62 ^b	2.35 ^b	2.79 ^b	2.71
	College	3.09	2.90 ^{ab}	2.71 ^{ab}	3.06 ^{ab}	2.75
	Graduate school	3.18	3.10 ^a	2.95 ^a	3.23 ^a	2.86
	F-value	3.41	3.59**	5.72***	3.60**	0.40
Living area	Large city	3.00	2.82 ^{ab}	2.75 ^{ab}	2.89	2.61
	Small city	2.92	2.69 ^b	2.42 ^b	2.86	2.76
	Rural	2.86	2.63 ^b	2.44 ^b	2.86	2.95
	New Zealand	3.19	3.10 ^a	3.0 ^{ab}	3.22	2.63
	F-value	2.52	5.13**	11.43***	3.43	1.75
Monthly income (10,000 won)	≤100	3.13 ^a	2.90 ^a	2.73	2.93	2.88 ^a
	101~200	2.92 ^a	2.76 ^a	2.57	2.91	2.76 ^a
	201~300	3.05 ^a	2.80 ^a	2.49	3.03	2.74 ^a
	301≤	2.59 ^b	2.37 ^b	2.37	2.81	2.37 ^b
	F-value	2.84*	2.19*	1.33	0.48	1.94*
Mean		2.77	2.67	2.57	2.93	2.75

^{a,b,c}Means with the same superscript letter are not significant.
*P<.05, **P<.01, ***P<.001.

및 대도시 거주자에게서 유의적으로 높은 기호성을 보였으나 햄과 햄버거, 통조림에서는 차이가 없었다. 월수입에 따라서 월 300백만원 이상의 소득자의 경우 햄, 소세지, 베이컨의 기호성은 유의적으로 낮았는데 조 등²¹⁾은 국민학생의 경우 육 가공품의 선택 경향에서 소득군에 대한 차이는 보이지 않았다고 하였다. 근래에 들어 경제 성장과 육 가공 산업의 발전으로 다양한 종류와 질의 제품들이 생산되어 육 가공품의 소비는 과거에 비해 크게 증가하는 양상을 보이고 있다.

3. 육류음식에 대한 기호도와 관련요인 분석

기호성과 관련이 있을 것으로 보이는 변수를 바탕으로 회귀분석을 실시한 결과 Table 10과 같다. 섭취하는 빈도와 섭취하는 양의 정도가 가장 큰 영향을 미치는 것으로 나타났다. 또한 연령과 교육수준이 낮을수록, 영양지식과 육류에 대한 필요성 인식도가 높을수록, 지방의 제거정도가 낮을수록 육류음식에 대한 기호성은 높은 것으로 나타났다. 그러나 비만 정도, 월 소득 수준, 건강에

Table 10. Related factor analysis for the meat preference

Independent variables	Regression coefficient	Standard error
Age	-0.1347***	0.0361
Education level	-0.0842	0.0421
BMI	0.0200	0.0122
Monthly income	0.0444	0.0394
Intake frequency	0.2095***	0.0427
Intake amount	0.1583***	0.0387
Concern for health	0.0746	0.0392
Health status	-0.0252	0.0376
Trim the fat off	-0.0569**	0.0301
Necessity of meat	0.0150***	0.0054
Nutrition knowledge	0.0685***	0.0257
R ² = 0.3935		
F-value 8.602***		

*P<.05, **P<.01, ***P<.001.

대한 관심도, 현재의 건강상태는 육류의 기호성에 영향을 미치지 않은 것으로 나타났다.

IV. 요약

우리 식생활에서 큰 비중을 차지하는 조육류를 포함한 육류음식에 대한 한국인의 기호성을 파악하고자 하였다. 설문지를 이용하여 대, 중소도시, 시골지역과 육류소비자가 많은 환경인 New Zealand에 거주하는 한국교포를 대상으로 조사 대상자가 직접 기입하는 방법으로 조사하고, 완전하게 응답된 설문지 491부를 SAS program으로 처리하여 분석하였다. 조사 대상자의 연령, 성별, 거주지역, 교육정도, 결혼여부, 소득수준 등의 인적 특성과 육재료의 선호도, 육류음식과 육가공품에 대한 기호성, 한식, 중식, 서양식 등 조리방식에 대한 선호도 등과의 연관성을 조사하였고 육류의 기호성에 영향을 주는 요인들을 분석하였다.

육류음식에 대한 전반적인 기호도는 성별, 월수입, 학력, 거주지역, 결혼여부, 가족 수 등에 따라 유의적 차이 없이 비교적 고르게 나타났고, 흔히 이용되는 육 재료의 선호도는 높게 나타난 반면 사슴, 양, 염소, 칠면조 등 섭취빈도가 적은 재료의 선호도는 아주 낮게 나타나 자주 먹는 식품의 기호성이 높은 것으로 나타났다.

New Zealand 거주자의 경우 질 좋은 양고기가 값싸게 공급됨에도 불구하고 기호성은 국내 도시거주자들과 유의적인 차이가 없어 양고기의 이용이 적은 한국의 식습관을 그대로 유지하고 있음을 볼 수 있었다. 육 가공품에 대한 기호성은 연령이 낮을수록 높게 나타남으로써 젊은 층의 육 가공품에 대한 기호도가 상대적으로 높음을 알 수 있었다. 육 조리 방식별 기호성은 한국식 육 요리를 대부분 선호하였으나 연령이 낮아질수록 서양식의 육 조리법 선호도가 높았다. 여러 조리법 중 곰탕류, 구이류, 찜류, 커틀렛류, 탕수육 등의 기호도가 비교적 높게 나왔다. 기호성이 높게 나타난 육류음식들의 경우 섭취 빈도 또한 높은 경향을 보여 기호성은 음식의 선택에 관련이 깊음을 알 수 있었다.

육류에 대한 전반적인 기호도는 섭취 빈도와 섭취량이 가장 크게 영향을 미쳐 기호도가 식품 선택과 섭취량에 직접적인 관계가 있음을 확인할 수 있었다.

참고문헌

1. 이종미: 경제성장에 따른 식품수급 및 식이섭취 양상의 특성 분석. 한국조리과학회지, 6(4): 41(1990).
2. 보건복지부: '95 국민영양조사결과보고서(1997).

3. 한국농촌경제연구원: 1997년도 식품수급 현황(1999).
4. 계승희, 이행신, 박미아, 문현경: 국민영양조사를 이용한 우리나라 다소비식품의 섭취량에 관한 연구(1)식품의 섭취량 조사 분석-. 한국식생활문화학회지, 11(5): 569(1996).
5. 윤계순, 우자원: 한국인의 육류음식에 관한 의식구조 및 이용행동. 한국식품영양과학회지, 28(1): 246(1998).
6. 배영희, 황태하: 냉장육 소비전략을 위한 소비자 외식 기호도 연구. 한국식생활문화학회지, 13(3): 169(1997).
7. 조정희: 육류의 가열조리시의 변화. 한국조리과학회지, 11: 169(1995).
8. 박형일, 이무하, 정명섭: 품종별 쇠고기의 품미특성과 기호성 비교. 한국식품과학회지, 26(5): 500(1994).
9. 윤숙자, 김천제, 장명숙: 다나무 열매분말이 마쇄육의 연화와 맛에 미치는 효과. 한국조리과학회지, 10(4): 346(1994).
10. 육홍선, 이주은, 이경행, 김덕진, 신현길, 변명우: 감마선 조사가 쇠고기의 연도 개선에 미치는 효과. 한국식품과학회지, 31(4): 1005(1999).
11. 坂本元子: 食生活研究. 83(1975).
12. Pamela G.K., Kathryn P.S.: Food and Culture in America second edition, West/Wadsworth(1998).
13. 강남이, 정혜경: 영양지식, 식품기호 그리고 식행동에 나타난 남녀 차이에 관한 연구. 한국식품영양학회지, 5(1): 33(1992).
14. 황춘선, 박모라, 양이선: 중년기의 식습관 및 기호가 건강 상태에 미치는 영향. 한국식문화학회지, 6(4): 351(1991).
15. 허은실, 이경혜, 장동수, 이갑연, 이주희, 주 정, 윤상연: 창원지역 일부비만아의 식습관과 식행동 및 영양지식에 대한 조사연구(1), 대한영양사회학술지, 5(2): 153(1999).
16. 강금지, 정미숙: 주부의 채소 소비형태 및 영양지식에 대한 연구. 한국식생활문화학회지, 10(5): 377(1995).
17. 권순자, 足立근幸, 모수미, 최경숙, 김주혜, 고희정: 식생태학적 관점에서 본 곰탕류 섭취에 관한 예비적 연구, 한국식문화학회지, 6(4): 421(1991).
18. 박송이, 백희영, 유춘희, 이정숙, 문현경, 이상선, 신선영, 한귀정: 농촌지역주민의 식품섭취평가에 관한 연구. 한국영양학회지, 32(3): 307(1999).
19. 황보영숙: 농촌가구의 식품 및 영양섭취수준의 변화(82-92), 농촌 생활과학, 16(2): 59(1995).
20. 김미향: 대구지역의 서양음식에 대한 수용도와 이용실태에 관한 연구. 한국조리과학회지, 13(3): 338(1997).
21. 조우균, 이종미: 서울시 국민학생들의 가공, 편의 식품류의 선택경향에 관한 연구. 한국조리과학회지, 7(2): 51(1991).

(1999년 9월 13일 접수)